

(12)特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2005年9月22日 (22.09.2005)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2005/088542 A1

(51) 国際特許分類<sup>7</sup>: G06T 7/20, G06F 17/60, G06T 7/00, G10L 15/00, 17/00

(21) 国際出願番号: PCT/JP2005/004828

(22) 国際出願日: 2005年3月17日 (17.03.2005)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ: 特願2004-076472 2004年3月17日 (17.03.2004) JP

(71) 出願人(米国を除く全ての指定国について): 松下電器産業株式会社 (MATSUSHITA ELECTRIC INDUSTRIAL CO., LTD.) [JP/JP]; 〒5718501 大阪府門真市大字門真1006番地 Osaka (JP).

(72) 発明者; および  
(75) 発明者/出願人(米国についてのみ): 長光 左千男 (NAGAMITSU, Sachio). 美濃 導彦 (MINOH, Michi-hiko). 山肩 洋子 (YAMAKATA, Yoko).

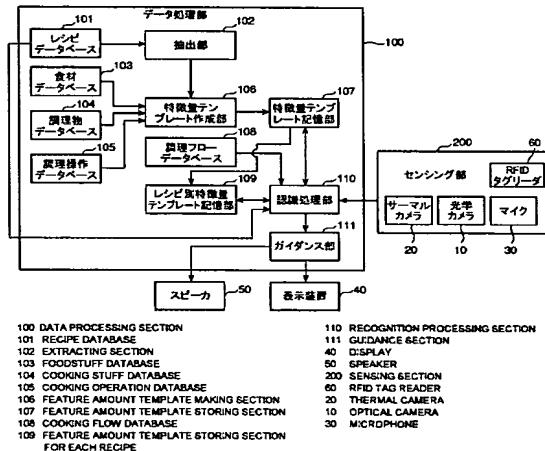
(74) 代理人: 小谷 悅司, 外 (KOTANI, Etsuji et al.); 〒5300005 大阪府大阪市北区中之島2丁目2番2号ニチメンビル2階 Osaka (JP).

(81) 指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE,

[続葉有]

(54) Title: SYSTEM FOR RECOGNIZING COOKING OPERATION OF FOODSTUFF AND PROGRAM FOR RECOGNIZING COOKING OPERATION OF FOODSTUFF

(54) 発明の名称: 食材調理操作認識システム及び食材調理操作認識プログラム



(57) Abstract: A system for estimating the recipe of a dish under cooking with high accuracy by specifying the foodstuff and the cooking operation for the foodstuff with high accuracy. The system for recognizing cooking operation of foodstuff comprises; a sensing section (200) provided with an optical camera (10) for photographing the cooking situation of a cook, a thermal camera (20), and a microphone (30) for acquiring environmental sound; a section (106) for making a feature amount template from a foodstuff database, a cooking material database (104), and a cooking operation database (105), and a recognition processing section (110) for calculating the degree of observation confidence of the foodstuff being cooked and cooking operation of a cook based on observation data acquired at the sensing section (200), making a cooking flow based on the degree of observation confidence, calculating the adaptability of the cooking flow thus made based on the degree of confidence of template written on the feature amount template, and recognizing the foodstuff, cooking operation and cooking recipe.

(57) 要約: 調理者が調理している食材及びその食材に対する調理操作を精度良く特定し、調理者が調理している料理の調理レシピを精度良く推定する。調理者の調理状況を撮影する光学カメラ10、及びサーマルカメラ20、並びに環境音を取得するマイク30を備えるセンシング部200と、食材データベース103、調理物データベース104及び調理操作データベース105から特微量テンプレートを作成する特

[続葉有]



SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(84) 指定国(表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ヨーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR),

添付公開書類:  
— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。